



**Dolcetto d'Alba doc
Paulin
2018**

Descrizione annata

L'inverno 2018 è stato lungo e con molta pioggia. Ciò ha svolto un ruolo importante nel ristabilire il bilancio idrico dopo il caldo del 2017. La primavera ha avuto un inizio lento e solo a metà luglio la temperatura è aumentata in modo significativo. Ciò ha permesso una maturazione rapida senza tuttavia anticipare la vendemmia che ha goduto di un settembre molto favorevole. Infatti il clima di settembre e inizio ottobre ci ha permesso di lasciare le uve sulla pianta più a lungo ove necessario. Il 2018 è stata definita una "vendemmia tradizionale" con un grande equilibrio dei suoi componenti.



Uvaggio: Dolcetto - **Vendemmia:** fine settembre - **Vigneti:** Langhe - **Macerazione:** 6 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** in acciaio inox

Dati

Alcol: 13,5 % - Acidità totale: 5,22 g/l – Estratto secco: 28,1 g/l

Note di degustazione
